

A Torino dal 21 al 25 ottobre torna il Salone internazionale del Gusto affiancato da Terra Madre. Il tema di questa ottava edizione si declina in due percorsi fortemente interconnessi tra loro: cibo e territori.

Punto di forza è l'attenzione all'aspetto didattico, alla degustazione e all'approfondimento. Ne sono una felice sintesi i Laboratori e Teatri del Gusto, i percorsi educativi per adulti e bambini e 23 conferenze che entrano nel vivo del rapporto tra ciò che mangiamo e luoghi di produzione: dal rapporto tra spreco di cibo e fame nel mondo alle nuove chiavi di lettura per interpretare le attuali crisi alimentari, finanziarie ed energetiche.

Anche quest'anno è presente la mostra mercato internazionale, aperta al pubblico, vetrina della produzione enogastronomica artigianale e di qualità. La mostra si svolge con Terra Madre, l'incontro mondiale delle comunità del cibo che riunisce attori della filiera agroalimentare da 150 Paesi.

Un evento a ridotto impatto ambientale

Grazie alla collaborazione con WiePie-Regione Piemonte, durante il salone tutte le informazioni sui Presidi Slow Food sono disponibili sul cellulare col codice QR (quick response): più informazioni per i visitatori e meno materiale di comunicazione cartaceo. Un progetto attivato per ridurre sempre più l'impatto ambientale dell'evento, un impegno rinnovato da Slow Food, Regione Piemonte, Città di Torino, Disegno Industriale - Politecnico di Torino e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale si basa su una progettazione efficiente che coinvolge:

- l'allestimento in collaborazione con la Palm che fornisce i



TORINO. APPUNTAMENTO DAL 21 AL 25 OTTOBRE

Salone internazionale del Gusto e Terra Madre: cibo +/- territori

suoi Greenpallet® progettati secondo i principi di eco-design.

- la gestione dei rifiuti che, grazie al coinvolgimento di Amiat di Torino spa in collaborazione con Comieco ed Ecoglass, punta a superare l'ottimo risultato del 2008 con il 58,4% di rifiuti differenziati.

- la logistica e i trasporti: l'approvvigionamento dei prodotti alimentari, utilizzati nelle aree gestite dal salone, è coordinata dal consorzio Risteco che, con gli enti organizzatori, promuove strategie di sviluppo sostenibile per la ristorazione collettiva.

Inoltre tutti gli espositori utilizzano materiali per la fruizione del cibo biodegradabili messi a disposizione a prezzo vantaggioso dalla Novamont.

Il supporto delle aziende

Tutto questo è reso possibile anche grazie alle aziende che anche quest'anno rinnovano il supporto al salone: Lurisia, Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg, Lavazza, Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano e Intesa Sanpaolo. Da questa edizione anche lo Storico Pastificio Garofalo vuole dimostrare il suo apprezzamento per la manifestazione offrendo il proprio supporto.

Sabato 23 alle 11.30 nello stand del **Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano** viene consegnato il Premio

Internazionale Parmigiano-Reggiano 2010. La premiazione è preceduta da un incontro sui prodotti a indicazione geografica e sul loro riconoscimento internazionale. Scopo del dibattito è ribadire quanto l'indicazione geografica sia necessaria per tutelare i prodotti legati al territorio, contro le speculazioni commerciali che tendono a non riconoscerli o sfruttarli in modo inappropriato.

Il **Consorzio di Tutela dell'Asti Docg** anche quest'anno si dedica al territorio d'origine attraverso seminari e appuntamenti ludici che invitano ogni giorno il visitatore a piccoli esercizi d'apertura mentale, con degustazioni, visite guidate al percorso "polisensoriale" e due appuntamenti enogastronomici (il 22 e 23 ottobre) sotto la regia di Ernst Knam e Asti docg, alleati nella preparazione di piatti salati e dolci, per abbinamenti insoliti e della tradizione.

Lurisia propone tutti i giorni alle 12 l'incontro di degustazione *L'acqua Lurisia è trasparente*. Questo è il nostro segreto, e venerdì 22 alle 17 *Il nostro Chinotto*. Presidio Slow Food del Chinotto di Savona.

Lavazza è presente con quattro Laboratori del Gusto: *L'assaggiatore di caffè* giovedì 21 alle 19, due intitolati *Progetto Terra Lavazza: racconti di un viaggio nella sostenibilità attraverso l'aroma delle sue miscele*, venerdì 22

alle 13 e domenica 24 alle 16, e *Caffè e cioccolato by Lavazza e Gobino* sabato 23 alle 16.

Anche **Intesa Sanpaolo** ha un ruolo attivo in questa edizione del salone. Nello stand i visitatori possono scoprire giocando le proprie conoscenze enogastronomiche e storiche, legate all'Unità d'Italia. Inoltre, piccoli gruppi di visitatori possono partecipare alle degustazioni offerte all'interno dello spazio espositivo della Banca. Le modalità di partecipazione e l'agenda degli appuntamenti sono comunicate nei programmi quotidiani pubblicati sul sito del salone.

Garofalo organizza 12 appuntamenti di degustazione (su prenotazione) a cura dei blogger selezionati attraverso il concorso indetto dal sito www.leiweb.it. Chiudono la giornata le comunità del cibo campane. Sabato 23 alle 18 incontro aperitivo con la scrittrice Sigrid Verbert. Tutti i giorni alle 15 è l'ora dello Scialapopolo: un assaggio di pasta condita con olio e parmigiano a quanti passano davanti allo stand. E poi ancora uno spazio per i bambini. Inoltre, venerdì alle 11.30 Garofalo organizza un convegno sull'alimentazione infantile.

Gli appuntamenti si tengono negli stand delle aziende al pad. 5.

www.salonedelgusto.it
www.terramadre.org

